**Silvester Menü**

**Surf and Turf**

Tatar vom Neuseelandhirsch auf Thunfisch Carpaccio mit kandierten Rauchmandeln,

 Steinpilz Sorbet an Gel von Orange und Preiselbeer

~~~

**Ozean**

Hummerschaum Suppe mit Flusskrebs Lardoröllchen und Hummerravioli

~~~

**Krosse Ente**

Tranchen von der gebratenen Entenbrust an Plaumen – Ingwer Sauce mit buntem getrüffeltes Gerstenrisotto

~~~

**Grüne Weiden**

Rosa gebratene Lammkrone unter einer Kuste von Langpfeffer und lila Kardamon an Morchel Sauce mit orangiertem winterlichen Mini Gemüse,

 Lebkuchen Kartoffelcreme und Chips vom Rehschinken

~~~

**Waldboden**

Schokoladentarte mit Baumkuchen, karamellisierte Feigen, Fruchkaviar und Pistazienschwamm

€ 65,00 pro Person

**Vegetarisches Menü**

Tatar vom Kürbis auf einem Carpaccio vom Kräutersaitling mit Basilikum Mousse und Oliven Crostini

~~~

Emolgierte Brokkoli Cremesuppe mit Nuss – Butter Espuma

~~~

Frischkäse Strudel an buntem Gerstenrisotto

~~~

Geräucherter Bio-Tofu mit Dattel Feigen Crema,

 orangiertem winterlichen Mini Gemüse und Lebkuchen Kartoffelcreme

~~~

Schokoladentarte mit Baumkuchen, karamellisierte Feigen, Fruchkaviar und Pistazienschwamm

**Allergene**

**Silvester Menü**

**Surf and Turf**

Tatar vom Neuseelandhirsch auf Thunfisch Carpaccio Fisch mit kandierten Rauchmandeln,Schalenfrüchte

 Steinpilz Sorbet an Gel von Orange und Preiselbeer

~~~

**Ozean**

Hummerschaum Suppe mit Flusskrebs Lardoröllchen und Hummerravioli

~~~

**Krosse Ente**

Tranchen von der gebratenen Entenbrust an Plaumen – Ingwer Sauce mit buntem getrüffeltes Gerstenrisotto

~~~

**Grüne Weiden**

Rosa gebratene Lammkrone unter einer Kuste von Langpfeffer und lila Kardamon an Morchel Sauce mit orangiertem winterlichen Mini Gemüse,

 Lebkuchen Kartoffelcreme und Chips vom Rehschinken

~~~

**Waldboden**

Schokoladentarte mit Baumkuchen, karamellisierte Feigen, Fruchkaviar und Pistazienschwamm

€ 65,00 pro Person

**Vegetarisches Menü**

Tatar vom Kürbis auf einem Carpaccio vom Kräutersaitling mit Basilikum Mousse und Oliven Crostini

~~~

Emolgierte Brokkoli Cremesuppe mit Nuss – Butter Espuma Milch,Schalenfrüchte,Gluten

~~~

Frischkäse Strudel an buntem Gerstenrisotto

~~~

Geräucherter Bio-Tofu mit Dattel Feigen Crema,

 orangiertem winterlichen Mini Gemüse und Lebkuchen Kartoffelcreme

~~~

Schokoladentarte mit Baumkuchen, karamellisierte Feigen, Fruchkaviar und Pistazienschwamm